Manual de
de instruções

Agradecemos desde já a compra da embaladora em vácuo ALFA.

A sua máquina foi fabricada para oferecer anos de desfrute sem problema algum. É muito prática, versátil e fácil de utilizar, e depressa se converterá na sua ajudante indispensável na cozinha.

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, pedimos que leia este manual com atenção e na sua totalidade.

Guarde este manual para consultas posteriores.

Manual de instruções

Índice

Precauções importantes

Este aparelho foi desenhado em cumprimento com a norma IEC, a 230V-50HZ e cumpre com os requisitos Rohs & WEE mais exigentes. Do mesmo modo foi-lhe concedido o distintivo de homologação CE. O seu emprego não oferece risco algum para a sua segurança caso seguir todas as indicações deste manual.

Se utiliza este aparelho eléctrico, deve sempre ter em conta as medidas de segurança, incluindo as que se seguem.

Leia bem as instruções de uso antes de usar o aparelho.

- Este aparelho não é um brinquedo. Preste atenção quando esteja perto das crianças; guarde este aparelho em lugar seguro e fora do alcance das crianças.
- Não utilize acessórios não recomendados ou não descritos; não utilize este aparelho para outros fins distintos do uso previsto.
- Se o cabo estiver danificado, pare a máquina imediatamente e que seja substituído por um profissional.
- Mantenha-se afastado de peças móveis.
- Não tente reparar este aparelho.
- Não utilize este aparelho se tiver caído ou parecer danificado.
- Evite fazer o seguinte: puxar o cabo, utilizar o cabo como asa, fechar uma porta com o cabo ou colocá-lo em bordas afiadas ou esquinas. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem molhados.
- Mantenha-o longe de vapores quentes, fornos acesos, placas ou queimadores eléctricos ou outras superfícies quentes.
- Recomenda-se não utilizar uma extensão com este equipamento. Se no entanto tiver de utilizar um, deve ser da mesma voltagem ou não exceder a prevista do aparelho.
- Ao desligar, retire a ficha da tomada para evitar qualquer dano.
- Antes de ligar o aparelho ou de o utilizar, assegure-se de que as suas mãos estejam secas e sem riscos para a sua segurança de forma a efectuar as operações.
- Não é necessário utilizar lubrificante, como óleos ou água, neste aparelho.
- Desligue o aparelho antes de o limpar.

- Não submerja este aparelho em água ou qualquer outro líquido para a sua limpeza.
- Não utilize este aparelho no exterior ou numa superfície molhada; é recomendado somente para uso doméstico no interior.

Conteúdo da embalagem

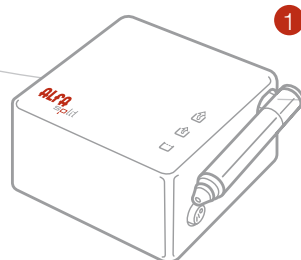
Antes de começar a utilizar o aparelho, verifique que a embalagem contém o seguinte:

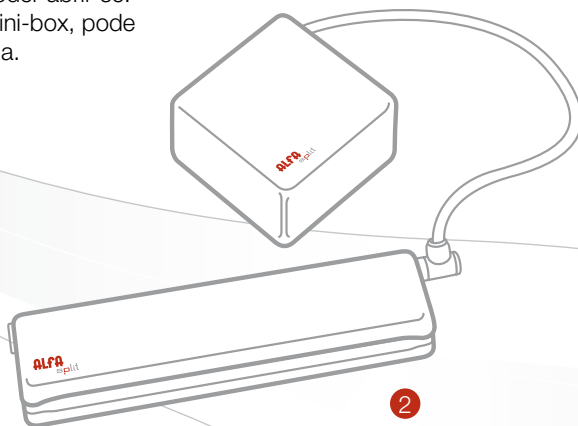
1. Base:
   - Complemento para realizar o vácuo em recipientes.
   - Pode colocar-se na parede ou apoiar na placa.
   - Para o seu funcionamento, deverá estar ligado à corrente.
2. Mini-Box:
   - Acessório para realizar o vácuo em sacos e rolos. Para o seu funcionamento, deverá estar ligado à base através da Boquilha (na lateral).
3. Recipiente
   - Apto para embalar alimentos (com ou sem vácuo).
4. Suporte para colocar a base na parede (só se desejar).
5. Conjunto de sacos para embalar.
6. Manual de instruções.
7. Cartão de Garantia.

Identificação de funções e características

Embaladora de alimentos em vácuo em recipientes, sacos e rolos (de máx. 30 cm de largura). Também sela rolos de forma independente.

1 Base:

- Contém uma boquilha retráctil específica para poder proceder ao embalamento em vácuo em recipientes ou em sacos e rolos (através da mini-box).
- A sua boquilha é standard: serve tanto para recipientes específicos da Alfa como para recipientes standard.

2 Mini-Box:

- Acessório para proceder ao vácuo em sacos e rolos de 30 cm de largura máxima).
- Para o seu funcionamento, liga-se à base (através da boquilha, na lateral).
- Tem 2 botões laterais para poder abrir-se.
- Quando já não precisar da mini-box, pode desligá-la da base e guardá-la.

3 Recipiente:

- É polivalente já que permite tanto embalar alimentos em vácuo como sem vácuo. (com embaladoras de boquilha standard).
- Permite transportar os alimentos embalados (com ou sem vácuo) de forma segura graças à sua tampa de rosca anti-gota.
- Potência de sucção permitida: Máx. 0,9 bar. (os bar definem a capacidade de fazer vácuo).
- Peso: 125 gr.
- Medidas: 160 mm. de diâmetro. 72,5 mm. de altura.
- Capacidade: 300 ml.
- São aplicáveis entre si (um em cima do outro e um encaixado dentro do outro).
- Peças que o compõem: Uma base e uma tampa. A tampa é composta por sua vez por 4 peças (base da tampa, tampa basculante, bloqueador e válvula. Estas 4 peças só são necessárias desmontar em caso de uma limpeza profunda.
- Materiais: **(sem Bisphenol A).**
- São recomendados para uso em microondas (sem a tampa) mas não para forno.
- Resistem a altas temperaturas: Permitem ser esterilizados, assim como também estar armazenados no congelador.

Instruções de funcionamento

O aparelho funcionará unicamente se o cabo de alimentação estiver ligado.

QUADRO DE FUNÇÕES:

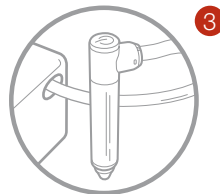
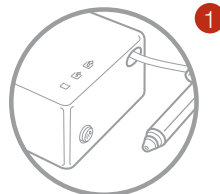
1 Interruptor On/Off (localizado no lateral da base).

2 3 botões tácteis localizados na parte frontal da base.
Cada botão indicará a função que pode realizar:

1- Vácuo

2- Vácuo suave

3- Selagem independente

3 1 botão para premir (na parte superior da boquilha).

VÁCUO EM RECIPIENTES

1 Ligar o cabo à tomada de parede e ligar o interruptor On/Off (localizado no lateral da base). O pictograma Vácuo se iluminará de cor BRANCA, indicando que a função de vácuo está pronta. Esta opção é predeterminada.

(se desejar realizar a opção de vácuo suave, deverá premir o botão táctil para o seleccionar, até acender unicamente a luz de cor branca correspondente à dita função).

2 Introduzir os alimentos no recipiente Alfa (ou qualquer outro recipiente específico de embalar em vácuo com ligação standard).

Tapar o recipiente enroscando a sua tampa (a posição da tampa basculante deverá estar centrada.

3 Deslocar a boquilha da base e colocar o seu extremo de sucção na tampa do recipiente.

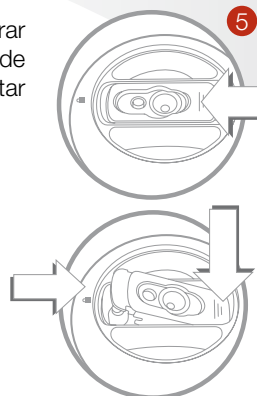
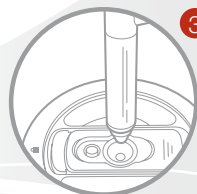
Pressionar o botão da boquilha e o aparelho começará a funcionar automaticamente, realizando o vácuo no interior do recipiente até conseguir elo vácuo óptimo (durante o processo de vácuo, o pictograma iluminar-se-á de azul).

Uma vez realizado o vácuo óptimo, o pictograma de vácuo mudará de azul a verde, indicando que o processo de vácuo se realizou com êxito.

Uma vez deixando de pressionar o botão da boquilha para parar o vácuo, se voltará a iluminar automaticamente o pictograma de vácuo de cor BRANCA, indicando que a função volte a estar disponível.

4 Voltar a colocar a boquilha na base.

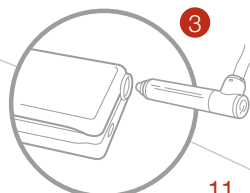
5 Mover o bloqueador para a esquerda, impedindo assim a possível entrada de ar ou saída de líquidos.

Para poder abrir o recipiente uma vez embalado em vácuo, mover o bloqueador para a direita, pressionar a tampa basculante para baixo e desenroscar a tampa.

VÁCUO EM SACOS

1 Ligar o cabo à tomada de parede e o interruptor On/Off (localizado no lateral da base). O pictograma Vácuo iluminar-se-á de cor BRANCA, indicando que a função de vácuo está pronta. Esta opção será a predeterminada.

(Se se deseja realizar a opção de vácuo soft deverá premir o botão táctil para o seleccionar, até acender unicamente o LED de cor branca correspondente à dita função).

2 Abrir a mini-box pressionando os seus 2 botões laterais.

3 Deslocar a boquilha da base e introduzir na zona de conexão da Mini-Box (zona lateral). Automaticamente todos os pictogramas da base ficarão iluminados em branco intermitentemente.

4 Seleccionar a função de vácuo desejada (normal ou soft).

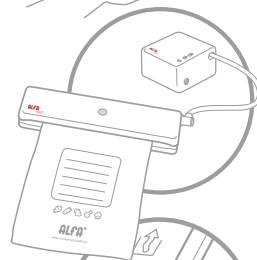
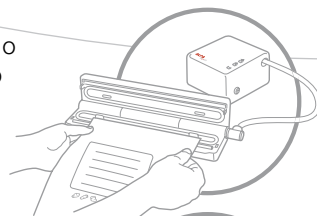
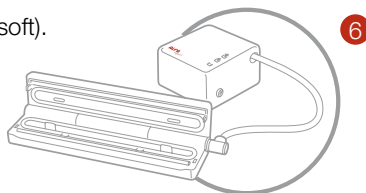
5 Encher de alimentos o saco Alfa ou qualquer outro saco específico para embalar em vácuo (de máx. 30 cm de largura). Não introduza demasiados produtos no interior do saco. Deixe um espaço aberto no extremo do saco para que possa selar-se bem.

6 Colocar o saco com alimentos na mini-box, apoiando o extremo aberto do saco até que os 2 topos laterais do interior da mini-box (dentro da câmara de vácuo), e fechar com precaução.
Automaticamente o aparelho começará a sucção, realizando o vácuo no interior do saco até conseguir o vácuo óptimo (durante o processo, a luz do indicador de vácuo seleccionado se iluminará em azul).
Uma vez alcançado o vácuo óptimo (a luz do indicador de vácuo seleccionado se iluminará em verde), selará automaticamente o saco (iluminando-se o indicador de selagem da base e a mini-box em vermelho) e parará automaticamente o aparelho quando finalize a dita selagem (os pictogramas voltarão a iluminar-se em branco intermitente).

7 Abrir a mini-box pressionando os seus botões laterais e extrair o saco.

8 Desligar a boquilha da mini-box e colocá-la outra vez na base.

6

8

IMPORTANTE: Para retirar a boquilha, pressione suavemente para o interior; desta forma esta é libertada para a sua extracção.

ES

a

SELAGEM E VÁCUO EM ROLOS

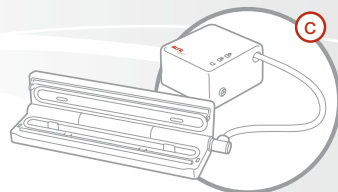
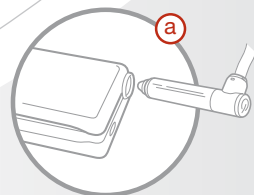
1. Cortar o rolo à medida que se deseje.
2. Selar um dos dois extremos.

Para efectuar a selagem no rolo:

ⓐ Ligar o cabo na tomada de parede e acender o interruptor On/Off (localizado no lateral da base). O pictograma VÁCUO se iluminará de cor BRANCA, indicando que a função de vácuo está pronta. Esta opção será a predeterminada.

ⓑ Abrir a mini-box com os seus 2 botões laterais.

ⓒ Deslocar a boquilha da base e introduzi-la na zona de conexão da Mini-Box (zona lateral). Automaticamente todos os pictogramas da base ficarão iluminados em branco intermitentemente.

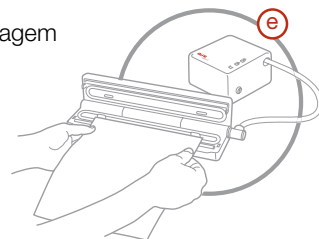
c

FUNÇÃO SELAGEM

ⓓ Seleccionar a função de selagem (o indicador de selagem iluminar-se-á em branco).

ⓔ Colocar um pedaço de rolo apoiando o extremo do saco, debaixo dos 2 topos metálicos alojados na mini-box.

- Cerrar com precaução a tampa para que comece o ciclo de selagem.

  A máquina selará automaticamente o extremo do rolo inserido na mini-box. (durante a selagem, iluminar-se-á o indicador de selagem da base e a mini-box em cor vermelha). Quando finalizar a selagem, a máquina parará automaticamente e os pictogramas voltarão a iluminar-se em branco intermitente.

ⓕ Abrir a mini-box pressionando os seus botões laterais e extrair o pedaço de rolo feito já em saco.

3. Uma vez selado o pedaço de rolo por um extremo e feito em saco, encher de alimentos. Não introduza demasiados alimentos no seu interior. Deixe um espaço aberto no extremo para que posteriormente possa selar-se bem.

4. Apoiar o extremo aberto da bolsa com alimentos, até aos topos laterais do interior da mini-box e fechar com precaução (agora já se pode aceder a realizar o vácuo no interior do saco).

5. Pressionar a função de vácuo desejada (normal ou suave).

   Automaticamente o aparelho começará a sugar, realizando o vácuo no interior do saco até conseguir o nível de vácuo óptimo (durante o processo, o símbolo iluminar-se-á de azul).

   Uma vez realizado o nível de vácuo óptimo, selará automaticamente o saco (iluminando-se o pictograma de selagem em vermelho) e parará automaticamente o aparelho quando terminar a dita selagem (os pictogramas voltarão a iluminar-se em branco intermitente).

6. Abrir a mini-box pressionando os seus botões laterais e extrair o saco.

7. Desligar a boquilha da mini-box e colocá-la outra vez na base.

IMPORTANTE: Para retirar a boquilha pressione suavemente para o interior; desta forma a boquilha fica liberta para a sua extracção.

Se observar algum problema, pedimos que consulte o manual antes de contactar com o Serviço Após Venda.

Se ao pressionar o on-off da máquina embaladora não ocorrer nada:

- Assegure-se de que o aparelho esteja ligado à corrente. Se continuar sem funcionar, verifique a tomada eléctrica ligando outro aparelho; se não funcionar, verifique os diferenciais ou fusíveis da sua casa.
- Verifique o cabo e a tomada de corrente e assegure-se de que não estejam danificados de nenhuma maneira.
- Se o cabo estiver danificado, não utilize a embaladora.

Instruções de limpeza e funcionamento

EMBALADORA DE VÁCUO

Desligue-a sempre antes de a limpar. Limpe-a somente com um trapo suave húmido ou seco. Não utilize dissolventes e não lave na máquina da louça nem a submerja em água.

RECIPIENTE

Lave-o com água morna e um detergente neutro e passe por água a fundo debaixo da torneira; também pode lavá-lo na máquina da louça. Seque-o por completo antes de o utilizar de novo.

Funções

- A função principal deste aparato é conservar o sabor, aroma e frescura durante mais tempo num amplo leque de alimentos e bebidas, além de proporcionar uma grande comodidade. Em geral, a embalagem em vácuo conserva os alimentos e as bebidas frescas até cinco vezes mais que seguindo os métodos tradicionais de conservação. Se este aparelho se converter num instrumento essencial para a sua vida diária desperdiçará menos alimentos e bebidas, além de poupar mais dinheiro.
    - Cozinhe antecipadamente para embalar em vácuo e conserve tanto rações individuais como comidas e bebidas completas.
    - Prepare os seus alimentos antecipadamente para pic-nics e viagens de campismo ou barbecues.
    - Evite a deterioração que produz o congelador aos alimentos e bebidas que não estão embalados em vácuo.
    - Embale alimentos, como carne, peixe, carne de aves, marisco e verduras para congelar ou refrigerar.
    - Embale alimentos secos, como feijão, frutos secos, cereais e bebidas como vinho, sumos e leite para conservar durante mais tempo.
- É ideal para embalar ingredientes por antecipação assim como rações para famílias ou pessoas individuais (segundo o tamanho do recipiente em que se embale).
- Este sistema pode também ser utilizado para conservar e proteger outro tipo de artigos:

  Artículos de valor como fotografias, documentos importantes, colecções de selos ou de livros, joalharia, cartões, etc.; artigos em ferro, como parafusos, pregos, rebites e ferrolhos, medicamentos, vendas ou outros artigos de primeiros socorros.

Regras gerais para a segurança dos alimentos e bebidas:

Graças aos estudos científicos e ao senso comum, podemos seguir as seguintes regras de segurança dos alimentos e bebidas, mediante as quais se melhorarão a sua segurança e conservação.

- Consuma imediatamente os alimentos e bebidas perecíveis que tenham sido aquecidos, descongelados ou extraídos do frigorífico.
- Siga as instruções para voltar a embalar, para refrigerar e para conservar adequadamente os alimentos e bebidas previamente embaladas depois de abrir.
- A forma mais adequada de descongelar alimentos e bebidas é colocá-los no frigorífico até que se descongelem; não é aconselhável descongelar em água quente, num forno microondas ou mediante qualquer outra fonte de calor.

Para embalar grandes quantidades de carne, peixe ou outros produtos alimentícios recomendamos o seguinte:

- Antes de embalar em vácuo, lave as mãos assim como todos os utensílios e superfícies que se vão a utilizar para cortar e embalar os alimentos.
- Refrigere ou congele imediatamente os alimentos perecíveis que tenha embalado em vácuo; não os deixe nunca expostos à temperatura ambiente.
- Se embalar em vácuo alimentos secos como os frutos secos, o coco ou cereais conservados na cozinha ou em lugares escuros alargará a sua duração. Os alimentos com um alto conteúdo em gorduras, deterioram-se se expostos ao oxigeno ou a uma temperatura elevada.
- Se antes de embalar em vácuo algumas frutas e verduras, tais como maçãs, bananas, plátanos, batatas e tubérculos prolongará a duração das mesmas.

As verduras como brócolos, couve-flor e couve fresca emitem gases quando se embalam em vácuo para a sua posterior refrigeração; assim, é recomendável cozer e congelar estes alimentos antes de embalar em vácuo.

Conselhos para conservação em vácuo

Porquê embalar em vácuo?

Está cientificamente demonstrado que o oxigeno do ar faz com que os alimentos se descomponham, percam as suas propriedades nutritivas e o seu sabor e além do mais possibilita a proliferação de bactérias e mofo. O dispositivo extrai a maior parte do ar dos recipientes para conservar todo o sabor dos alimentos e evitar a proliferação de microrganismos, permitindo desta maneira que os alimentos permaneçam frescos durante mais tempo.

Os alimentos embalados em vácuo precisam de refrigeração?

Todos os alimentos perecíveis que normalmente necessitam refrigeração DEVEM conservar-se no frigorífico ou no congelador depois de embalados em vácuo.

Embalar em vácuo versus conservas

A embalagem em vácuo não é uma alternativa às conservas.

Durante quanto tempo se manterão frescos os alimentos e bebidas embalados em vácuo?
A embalagem em vácuo atrasa as modificações na qualidade dos alimentos e bebidas. No caso de alimentos e bebidas em boas condições, a embalagem em vácuo pode manter frescos os alimentos até 5 vezes mais tempo do que a armazenagem tradicional.

Como embalar alimentos cozinhados?

É muito fácil utilizar um recipiente; não tem que preocupar-se de se amachucará os alimentos. Estes devem estar pelo menos à temperatura ambiente antes de serem embalados em vácuo.

Como embalar verduras no congelador?

Os produtos crus não devem embalar-se em vácuo já que podem gerar gases durante a armazenagem. A melhor maneira de guardar verduras é escaldá-las primeiro colocando-as em água a ferver até que estejam parcialmente cozinhadas por fora mas duras por dentro (1-2 minutos para verduras de folha verde e ervilhas; 3-4 minutos para abóbora dividida, cabacinha ou brócolos; 5 minutos para cenouras; 7 minutos para maçarocas de milho). Submerja as verduras escaldadas em água com gelo imediatamente depois para evitar que cozam e para que mantenham a cor. Seque as verduras com papel de cozinha e deixe que arrefeçam; a seguir pré-congele porções individuais durante 1 ou 2 horas antes de as embalar em vácuo em recipientes de armazenagem.

Embalar de frutas no congelador

Em caso de frutas macias ou frutas do bosque, utilize um recipiente de vácuo.

Envasado de sopas o sumos
Os nossos recipientes são ideais para embalar sopas ou sumos. Mas se pretender congelá-los, não encha os recipientes até à borda. Deixe uns 2 centímetros de espaço para permitir a expansão dos líquidos ao congelar-se.

Envasado de queijos curados, aperitivos e alimentos secos
Guarde sempre o produto depois de consumir parte e embale-o em vácuo de novo num recipiente. Mantendo o produto isolado do ar e da humidade, permanecerá sempre fresco e crocante durante muito mais tempo. Como os insectos e suas larvas não podem sobreviver no vácuo, não tem que preocupar-se já que não encontrará gorgulhos na farinha, cereais e alimentos secos.

Como embalar café, chá e vinho?
Não há melhor maneira de conservar o seu sabor e frescura que embalá-los em vácuo após cada uso. Como o café tende a segregar óleo quando está embalado em vácuo, ponha um guardanapo de papel ou um filtro de café na parte superior da embalagem para que absorva o óleo antes que suje o recipiente.

Como embalar alimentos em pó?
Encha o recipiente deixando um espaço de uns 2 centímetros até à borda e coloque um filtro de café ou uma folha de papel de cozinha sobre o alimento em pó para evitar que este se introduza no fecho hermético do vácuo.

Como embalar artículos que não são alimentos?
Embalar em vácuo é ideal para proteger os artigos da oxidação, corrosão e humidade.

Como marinar alimentos?
Como o vácuo faz com que os poros dos alimentos se abram, podem absorver o marinado em apenas 20 minutos ou até menos. Pode utilizar os recipientes de vácuo para marinar.

Indicador visual de vácuo
Quando se tiver alcançado o vácuo total no recipiente, o Indicador de Vácuo entra por completo na tampa. Se não estiver em o indicador sobressai por cima da tampa. Para voltar a fazer vácuo no recipiente, repita os passos de embalamento em vácuo.

Como aquecer alimentos num forno microondas?
Todos os nossos recipientes estão aptos a aquecer alimentos no microondas; mas NÃO utilize os recipientes para cozinhar no microondas. Recomenda-se que retire a tampa do recipiente quando o utilize no microondas.

Como descongelar alimentos embalados em vácuo?
É sempre aconselhável descongelar os alimentos no frigorífico ou no forno microondas.
Pode acelerar a descongelação retirando a tampa.

Informação para uma conservação segura dos alimentos e bebidas

Este sistema de conservação em vácuo mudará os seus hábitos de comprar e conservar os alimentos e bebidas. Quando se acostumar à embalagem em vácuo, vai converter-se de tal forma que não poderá prescindir da hora de preparar e conservar. Quando utilize este aparelho para embalar alimentos em vácuo siga os seguintes passos para assegurar a qualidade dos alimentos e bebidas:

- Os alimentos e bebidas deterioram-se devido às reacções químicas que se produzem em contacto com o ar, a temperatura, a humidade e a acção das enzimas, a formação de microrganismos ou a contaminação pelos insectos.
- O oxigeno do ar é o elemento principal que causa a perda do valor nutritivo, textura, sabor, aroma, e em general, a qualidade nos alimentos e bebidas. A formação de microrganismos está associada principalmente ao ar, porque este cria humidade dentro e fora dos alimentos e bebidas a menos que estejam protegidos com um recipiente anti-humidade. Os alimentos congelados expostos ao ar do congelador vão deteriorar-se.
- A embalagem em vácuo extrai até 90% do ar dos recipientes e garrafas. Há aproximadamente 21% de oxigeno no ar, assim eliminando os 90% do ar, os alimentos. Embalados em vácuo mantêm unicamente uma percentagem de oxigeno residual de 2% a 3%. Como já certamente sabe, quando o nível de oxigeno é igual o inferior a 5%, impede a formação da maioria de microrganismos existentes.
- Em geral, existem três categorias de microrganismos: os protozoários, fungos e as bactérias que sempre estão presentes mas são só realmente problemáticos em condições determinadas.
- Num ambiente com pouco oxigeno ou falta de humidade, os fungos não podem desenvolver-se; os fungos podem desenvolver-se com ou sem ar na humidade, no açúcar e a uma temperatura moderada. A refrigeração reduz a expansão dos fungos e a congelação trava-a completamente; as bactérias podem desenvolver-se com ou sem ar.
- O clostridium botulinum é uma das bactérias mais perigosas e que se desenvolve em condições adequadas sem ar e a temperatura que oscila entre os 40ºF e os 115ºF (de 4º a 46º). As condições para o seu desenvolvimento são a falta de ácido nos alimentos, um ambiente com pouco oxigeno e temperaturas superiores a 40ºF (4ºC) durante um largo período de tempo.

- Os alimentos congelados, secos, ricos em ácidos, salgados e açucarados resistem ao botulinum. No entanto, é fácil que o botulinum contamine alimentos que não contenham ácido, como por exemplo, a carne, o marisco, as azeitonas curtidas, a carne de aves, o peixe, os ovos e os cogumelos; os alimentos com um nível baixo em ácido são, no geral, as verduras; os alimentos com um nível médio de ácido são os tomates, as cebolas, os figos e pepinos.
- Os alimentos mais susceptíveis ao botulinum devem-se refrigerar para a sua conservação a curto prazo, congelar-se a longo prazo e consumir-se imediatamente depois de aquecidos.
- Alguns alimentos secos, como a farinha e os cereais podem conter larvas de insectos; Se não forem selados em vácuo, as larvas podem incubar durante a conservação e contaminar os alimentos. É necessário conservar os alimentos embalados em vácuo para evitar a incubação de gorgulhos e outros insectos.
- Evite a deterioração; os alimentos e bebidas devem-se conservar a temperatura baixa já que poucos microrganismos podem desenvolver-se sem ar.
- Se as temperaturas no frigorífico são superiores a 40ºF (4ºC) (especialmente em largos períodos de tempo) isto contribuirá para o desenvolvimento de microrganismos daninhos, e por isso deve manter a temperatura a 40ºF (4ºC) ou menos.

A temperatura adequada do congelador para os alimentos conservados é de 0ºF (-17ºC) ou inferior; a congelação não elimina os microrganismos, mas atrasa o seu desenvolvimento.

ALIMENTOS e BEBIDAS	ONDE ARMAZENAR	DURAÇÃO EMBALADO EM VÁCUO
Alface	Frigorífico	2 semanas
Verduras (brócolos, couve e couve-flor cozer sempre ou congelar antes de embalar)	Frigorífico/(*congelador)	3 semanas
Pratos cozinhados	Frigorífico	1-2 semanas
Setas / alho	não recomendáveis de embalar em vácuo	
Carne fresca	Frigorífico	1-2 semanas
Carne (grandes troços)	Congelador	2-3 anos
Carne (filetes)	Congelador	1 ano
Peixe fresco	Frigorífico	4-5 días
Peixe	Congelador	2 anos
Recheados	Temperatura ambiente	3 semanas
Queijo	Frigorífico	2-8 meses
Frutas	Frigorífico	1-3 semanas
Doces	Frigorífico	1-2 semanas
Bolachas	Temperatura ambiente, abrindo cada vez que se usam	3-6 semanas
Alimentos secos	Temperatura ambiente	1-2 anos
Óleos sem conservantes	Temperatura ambiente	1-1,5 anos
Bebidas sem álcool	Frigorífico	1 mes
Vinho	Frigorífico	2-4 meses
Grãos de café	Temperatura ambiente Congelador	1 ano 2-3 anos
Café moído	Temperatura ambiente Congelador	5-6 meses 2 anos

NOTA IMPORTANTE: Esta tabela é aproximada e orientativa, não exaustiva. Consumir os alimentos sempre antes da fecha de caducidade.

Características técnicas

- Voltagem: 230V – 240V / 50 Hz
- Potência máxima: 120W
- Potência de sucção: 0.7 bar

Protecção do meio ambiente

Pode contribuir para preservar o meio ambiente!

Não se esqueça de respeitar as normas locais: leve os equipamentos eléctricos a um centro de recolha de resíduos próprio.